

Confiture de figues

Pour 2 kg 330 de figues, il faut :

- 600 gr de sucre cristallisé car la figue par elle-même est très sucrée
- 1 citron non traité coupé en demi-tranche
- un peu de vanille

Autre variante : Ne pas mettre de citron mais à la place des amandes ou des noix et la confiture sera plus goûteuse

Laisser cuire jusqu'à ce que la préparation se fige dans une assiette

Ne pas mixer

Bonne confiture !

